

AGRITURISMO
VILLA DELIZIA



a tavola

Le cose buone, fatte come una volta

TERRITORIO
CONVIVIALITÀ
STAGIONI

ANTIPASTI

iniziamo bene

L'ANTIPASTO A MODO NOSTRO (min 2 persone) 13 cad

Selezione di salumi & formaggi, bocconcini fior di latte, giardiniera, il tutto accompagnato da confetture artigianali

TARTARE DI FILETTO 15

Tartare di filetto al naturale: carne fresca e di qualità. Esaltata nella sua purezza con un condimento essenziale

FORMAGGIO E VERDURE (2) 10

Un mix di verdure saltate leggermente, servite con formagella calda e dorata, per un piatto leggero ma gustoso, dal contrasto di consistenze e sapori.

FLAN DI ZUCCA E RICOTTA (1,2,6) 12

Morbido flan di zucca e ricotta, accompagnato da crema di Parmigiano e amaretti sbriciolati. Un equilibrio tra dolcezza, sapidità e una leggera nota croccante.

LA DIETA DOMANI (2,14) 12

Polenta con fonduta di gorgonzola e porcini trifolati, completata da un crumble croccante di speck. Un piatto ricco e avvolgente: alla dieta ci pensiamo domani.

MENÙ BABY

per le piccole pesti

PASTA AL POMODORO	6
PASTA AL RAGU'	6
COTOLETTA CON PATATE AL FORNO	10
PETTO DI POLLO CON PATATE AL FORNO	10

PRIMI PIATTI

paste & risotti

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA (1,2,3) 13

Pasta ripiena della tradizione bergamasca, condita con burro dorato, salvia e pancetta croccante. Un grande classico che sa di casa.

PACCHERI D'OSSOBUCO (1,2,4,8,14) 15

Paccheri avvolti da un ricco ragù d'ossobuco, con vellutata crema di Branzi e granella di pistacchi a regalare una nota croccante.

LASAGNETTA DI CONIGLIO (1,2,3,8,14) 13

Strati di pasta con ragù di coniglio, impreziositi da una riduzione al Valcalepio che aggiunge profondità al gusto delicato della carne.

RISOTTO AI PORCINI (2,14) 12

Un risotto cremoso che custodisce il profumo e il gusto pieno dei porcini, per ritrovare a tavola i sapori del bosco.

RISOTTO AI PORRI (2,14) 12

La dolcezza dei porri incontra una vellutata crema di Taleggio, con nocciole croccanti a completare ogni boccone.

SECONDI *dalla cucina*

LA GUANCIA (8,14) 18

Una cottura lenta rende la guancia tenera e succulenta, esaltandone il gusto pieno. Un piatto da assaporare senza fretta.

IL BRASATO (8,14) 18

Cotto lentamente fino a diventare morbido e saporito, con un fondo ricco che invita alla scarpetta.

GALLETTO ARROSTO 16

Dorato all'esterno e tenero all'interno, con tutto il profumo e il gusto rassicurante di un arrosto della tradizione.

COSTOLETTA CON OSSO 300 GR (1,3) 30

Costoletta di vitello racchiusa in una panatura dorata e croccante.
+ formaggio & prosciutto cotto: 5 €

HAMBURGER VEG. (1,2,6) 13

Un hamburger vegetale dal cuore morbido e dal gusto pieno, per portare in tavola un modo diverso di gustare le verdure.

i contorni

PATATE AL FORNO	4
ZUCCHINE GRIGLIATE	4
CAROTINE AL BURRO & TIMO	4
POLENTA BERGAMASCA	4
PURE DI PATATE	4

DALLA GRIGLIA *tagli con ossa*

COSTATA GARRONESE

6,00 €/h

- 30 GG FROLLATURA | peso 0,6/0,7 kg

FIorentina GARRONESE

6,50 €/h

- 30 GG FROLLATURA | peso 1,2/1,4 kg

COSTATA FRISONA

7,00 €/h

- 60 GG FROLLATURA | peso 0,6/0,7 kg

FIorentina FRISONA

7,50 €/h

- 60 GG FROLLATURA | peso 1,0/1,2 kg

DALLA GRIGLIA *tagli senz'ossa*

TAGLIATA SCOTTONA

20

- 25 GG FROLLATURA | peso 200 gr

TAGLIATA Picanha

22

- 25 GG FROLLATURA | peso 200 gr

FILETTO SCOTTONA

28

- 25 GG FROLLATURA | peso 200 gr

MAXI FILETTO SCOTTONA

35

- 25 GG FROLLATURA | peso 350 gr

**Tutti i tagli sono serviti con patate al forno rustiche
profumate al rosmarino; conditi con olio extravergine
'Fam. Olivini' del Lago di Garda e sale Maldon.**

MENÙ CUCINA *degustazione*

Tutte le portate vengono selezionate settimanalmente dallo Chef in base alla reperibilità dei prodotti, alla loro stagionalità e alla qualità delle materie prime, per garantire piatti freschi, autentici e ricchi di gusto.

Menù consigliato per le grandi ricorrenze, per lo più a compagnie. Si esalta il servizio al tavolo offrendo più portate cercando di soddisfare tutti i palati; Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agritouristico esaltando la convivialità. Menù composto da:

Antipasto della casa
due primi
un secondo
dolce della casa

**Coperto, acqua, caffè & vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
amari esclusi**

€ 45,00 a persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano ALLERGIE O INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

MENÙ GRIGLIA

degustazione

Tutti tagli vengono serviti al tavolo a cottura media, adagiati su una piastra, che permette a ciascun commensale di continuare la cottura secondo il proprio gusto.

Menù consigliato per gli amanti della carne;
Si esalta il servizio al tavolo offrendo una selezione completa:
Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo
esaltando la convivialità, Menù composto da:

Antipasto della casa
selezione di carne alla griglia con patate
dolce della casa

Coperto, acqua, caffè & vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
amari esclusi

€ 60,00 a persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
ALLERGIE O INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



ALCUNE DELLE NOSTRE
COLLABORAZIONI:



SOCIETÀ AGRICOLA
ALBERTI
AUGUSTO S.S.



FAMIGLIA OLIVINI

VIGNAIUOLI DAL 1970



Tratto da una storia vera.
Quella dei nostri nonni